Menus scolaires

Cuisine centrale de La Garnache

MOIS : Mars 2024

	LUNDI 4	MARDI 5	MERCREDI 6	JEUDI 7	VENDREDI 8
04/03 – 08/03/24	Velouté de butternut et lentilles corail Steak haché de poulet à la tomate Coquillettes Yaourt Pêche au sirop	Œuf dur mayonnaise Sauté d'agneau, Tajine de légumes, semoule Fromage blanc Crème spéculoos	Salade pdt/thon Blanquette de dinde à la crème Champignons persillés, polenta Yaourt Fruit	Betteraves à la vinaigrette Gratin de chou fleur et riz Salade verte Semoule au caramel Compote de pomme	Terrine de légumes Poisson pané Purée de pdt/potiron Crème dessert litchi Fruit
11/03 – 15/03/24	Salade de pâtes provençale Echine de porc aux oignons Carottes , céleri Fromage Fruit	Potage de légumes Couscous Yaourt nature Fruit	Betterave à la crème Brandade de poisson Bavarois poire Fruit	Endives, fromage et noix Dahl de lentilles corail au lait de coco Fromage Fruit	Carottes râpées Poisson crème de ciboulette Riz Œufs au lait Compote

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
18/03 – 22/03/24	Taboulé de la mer Bœuf aux carottes, Haricots verts Fromage Fruits au sirop	Velouté de potiron et marron Emincé de volaille Boulgour forestier Fromage blanc Compote	Céleri, mayo au curry Jambon braisé Pâtes Fromage Crumble aux fruits	Œuf dur mayonnaise Egrainé végétal, légumes et lentilles Panna cotta Fruit	Carotte cake salé Lasagne de poisson Aux épinards Fromage Fruit
25/03 – 29/03/24	Cœur de palmier vinaigrette Blanquette de veau Riz Fromage Fruit	Potage de légumes Sauté de volaille Coquillettes Yaourt Compote	Radis et beurre Cuisse de poulet aux herbes Pommes de terre sautées Flan ananas vanille Fruit	Champignons à la crème Omelette aux oignons Poêlée de légumes et légumineuses Yaourt Fruit	Flan de légumes Poisson du jour sauce crémeuse Quinoa Fromage Fruit